

Sapori & amori

A Milano
Conti, nuovo chef
del Trussardi
alla Scala new look



Pavese, trentadue anni, da sei parte dello staff. Ecco Roberto Conti, (foto) il giovane cuoco da poco diventato executive chef del ristorante «Trussardi alla Scala» di Milano, dopo esperienze a fianco di Maurizio Bosotti, Pietro Leemann, Andrea Berton e Pietro Taglienti. Il suo stile? Utilizzo di materie prime di eccellenza e recupero di piatti della tradizione gastronomica italiana (come il risotto con

osso buco alla milanese) abbinando tecniche di cottura innovative. Rivisitato il menu, allo stesso tempo il «Trussardi» si è rifatto il look. Nuovi i rivestimenti dei muri color sabbia, le lampade a muro e le piantane vintage in ottone e vetro, così come l'arredamento composto da mobili antichi e oggetti personali della collezione d'arte di casa Trussardi. (I. Fan.)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Nord, Centro e Sud I migliori bianchi dell'estate 2015

Le bottiglie del cuore di blogger e critici
Quindici vini che raccontano la terra

I blogger

Ecco i quattro esperti di vino, che scrivono per siti online, che hanno selezionato i migliori bianchi dell'estate: **Fabrizio Carrera** www.cronache.digusto.it **Jacopo Cossater** www.enoiche.illusioni.com **Alessandro Morichetti** intravino.com **Angelo Peretti** www.internet.gourmet.it



di Luciano Ferraro

Vini bianchi d'estate con il cuore. O con l'autore di Cuore, Edmondo De Amicis. Vini che raccontano la terra. Alla ricerca di sapore e refrigerio, con alcuni critici e giornalisti del ramo. E con bottiglie che fanno «alzare nello stesso tempo il calice, la fronte e il pensiero». La frase è di De Amicis. Torino, fine '800. In un ciclo di conferenze, 11 relatori parlano dei rapporti del vino con leggenda e scienza. Cesare Lombroso lo analizza in rap-

porto al delitto. De Amicis tratta gli effetti psicologici (i testi sono stati ripubblicati da Wingsbert House in «Il vino, anima e psiche»). Fa uno spassoso ritratto del bevitore euforico o triste, e alla fine cita i quadri di due pittori olandesi: Steen ritrae il «baccano da taverna»; Van Der Helst, «cittadini che si fanno dei brindisi e conversano fraternamente». La morale è che esistono due vini: uno è «veleno che trascina all'ozio», l'altro «aggiunge un sorriso all'amicizia e una scintilla all'amore». Dal primo si deve fuggire, il secondo va «onorato benedendo la fecondità della terra e il lavoro dell'uomo».

Rimossa la patina di moralismo ottocentesco, resta l'idea del vino positivo. Nella versione estiva più classica, bianco e freddo, il carattere solare si ri-

Le scelte

Angelo Peretti
«InternetGourmet»



Castelcerino 2014
Soave Colli Scaligeri 2014
Filippi



Sèvre et Maine Sur Lie 2012
Muscadet
Château La Perrière

Jacopo Cossater
«Enoiche illusioni»



Dinavolino
Denavolo



Fiano di Avellino
Pietracupa



Trebbiano d'Abruzzo
Emidio Pepe

Alessandro Morichetti
«Intravino»



Le Oche 2013
Verdicchio dei Castelli di Jesi
Fattoria San Lorenzo



Greco di Tufo 2013
Dell'Angelo



Ronco Pitotti 2014
Pinot grigio
Colli Orientali del Friuli,
Vignai da Duline

Jeremy Parzen
«Do Bianchi»



Pigato
Ca' da Rena



Riesling Pètracine
Vajra

Fabrizio Carrera
«Cronache di gusto»



Pinot Bianco Riserva Vorberg
Cantina di Terlano



Derthona Timorasso Sterpi
Walter Massa



Fiano di Avellino
Pietracupa

«Divini»



Giustino B.
Valdobbiadene
Prosecco Superiore
Ruggeri



Narà
Vermentino
Toscana
Salustri



Zagra
Grillo Sicilia
Valle dell'Acate

Corriere della Sera

trova ad esempio nel Prosecco Superiore di Valdobbiadene: come il Giustino B. di Ruggeri, fresco, cremoso, un fuoriclasse. In Toscana è l'estate del Vermentino, il più mediterraneo

dei vini, come lo definisce Lettie Teague sul *Wall Street Journal*. Tra i più riusciti, il Narà di Leonardo Salustri, con un gusto sapido e agrumato. E a Sud, un Grillo che si distingue: il Zagra di Valle dell'Acate, profumo di fiori bianchi, un attivatore di atmosfere marine.

In vetta

Fabrizio Carrera, che dirige il giornale online *Cronache di gusto*, parte dal Nord: Pinot Bianco Riserva Vorberg della cantina di Terlano, in Alto Adige, «bontà assoluta, instancabile al palato». A Carrera «piace da pazzi il Derthona Timorasso Sterpi di Walter Massa, a Monleale, in Piemonte: intrigante, spiazzante, acidità incredibilmente alta e incredibile bevibilità, imperfetto e fascinoso». Poi in Irpinia: «Mi inchino davanti al Fiano di Avellino di Pietracupa, strepitoso per complessità, longevità, gesso, sapido e infinitamente elegante».

La mappa

In Toscana è l'anno del Vermentino, in Francia del Muscadet L'avanzata dell'Irpinia

Sui Colli

Anche per Jacopo Cossater, del blog *Enoiche illusioni*, il Pietracupa è uno dei bianchi dell'estate: «Un Fiano unico. Sabino Loffredo ha dimostrato con quanta lucente purezza si possano esprimere i migliori vini dell'Irpinia».

Ha scelto poi Dinavolino, di Denavolo, «semplice da bere e profondissimo da gustare, che porta con sé tutta la sapienza artigiana di un territorio, i Colli Piacentini, e la lunga esperienza del produttore Giulio Armani». E infine Emidio Pepe (il vignaiolo dell'anno per la guida edita dal *Corriere della Sera*) con il suo Trebbiano d'Abruzzo, vitigno spesso bistrattato, ma «in grado di regalare profondità e longevità senza eguali».

In miniera

Preferenza irpina pure per Alessandro Morichetti del sito *Intravino*: il Greco di Tufo 2013 Dell'Angelo: «Giallo carico, ha un odore di zolfo e agrumi penetrante e caratteristico che ammalia. Un viaggio in miniera andata e ritorno». E poi Le Oche 2013 di Fattoria San Lorenzo, un Verdicchio dei Castelli di Jesi «serio, rustico e verace, di polpa e grinta. Mette d'accordo puristi, esperti e bevitori occasionali». E il Pinot Grigio Ronco Pitotti 2014 di Vignai da Duline dei Colli Orientali del Friuli, «interpretazione moderna, consapevole e non ammiccante di un'uva bianca che, per storia commerciale, all'estero (specie negli Usa) è associata all'Italia. Ha misura e gesso senza essere ingessato».

Sapidità

Il veronese Angelo Peretti che dirige *InternetGourmet*, punta sul Soave Colli Scaligeri Castelcerino 2014 Filippi: «Ha i tratti minerali che mi aspetto da un Soave di alta collina, ottenuto da uve molto vecchie, con una croccantezza e una freschezza «salata» che lo rendono perfetto per la cucina estiva». Ma per Peretti questa «è l'estate del Muscadet, soprattutto nella versione sur lie (sui lieviti). Sono la sapidità e la beva gli elementi che cerco in un bianco in quest'estate caldissima, e il Muscadet ha pochi rivali». Uno per tutti: il Sevrè et Maine 2012, di Château La Perrière.

Sul mare

Il californiano Jeremy Parzen che ha usato una espressione veneziana per il suo blog *Do Bianchi*, preferisce la salinità del Pigato Ca' da Rena di Punta Crena (Liguria), «baciato dal mare, abbinamento fantastico per i crudi della mia California. Rapporto qualità/prezzo alle stelle». E poi il Riesling Pètracine di Vajra: «grandissimo vino da meditazione, piacere irresistibile nonostante il prezzo elevato. La 2013 è un'annata incredibile per equilibrio ed eleganza».

Corrierevini.it
© RIPRODUZIONE RISERVATA

— l'esperienza dello spazio

DIVANO MUSTIQUE + SISTEMA T030

lemamobili.com